Cuestionario de autoevaluación

Unidad de competencia.	**Código.**	**Nivel.**
Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.	UC0308_2	2

Cualificaciones profesionales y títulos de formación profesional asociados a la unidad de competencia.

Cualificación profesional.	**Código.**	**Nivel.**
Pastelería y confitería	INA107_2	2

Título de formación profesional.	**Código.**	**Nivel.**
Panadería, repostería y confitería	MINA01	Grado medio

Por favor, lea atentamente las instruciones siguientes.

Conteste a este cuestionario de forma sincera. La información recogida en él tiene carácter reservado, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.
Su resultado servirá solamente para ayudarle, orientándole en que medida posee la competencia profesional de la unidade de competencia.
No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, usted tiene derecho a participar en el procedimiento de evaluación, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

, de de 201

La persona candidata

El asesor o la asesora

Firma: nombre, apellidos y DNI

Firma: nombre, apellidos y DNI

Instrucciones para cubrir el cuestionario.

Cada actividad profesional principal (APP) se compone de varias actividades profesionales secundarias (APS).
Lea atentamente cada APP y a continuación sus APS. En cada APS marque con una cruz el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de las APS. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda.
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda.
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

APP1	Preparar las máquinas y los equipos de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería.	Indicadores de autoevaluación 1	2	3	4
APS1.1	Seleccionar las máquinas, equipos y utillaje requeridos para el acabado y decoración de productos de pastelería y confitería, según el tipo de instalación y el espacio disponible.				
APS1.2	Comprobar el estado del utillaje y los equipos empleados en el acabado y decoración de los pasteles y tartas a fin de asegurar que están limpios y dispuestos para ser utilizados de nuevo, subsanando cualquier anomalía detectada en el estado del utillaje.				
APS1.3	Preparar los equipos de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería efectuando los cambios de utillaje (dosificadores, alimentadores, montadoras, bombas inyectoras, aerógrafos, entre otras) requeridos a la operación a efectuar.				
APS1.4	Regular los equipos y el utillaje requerido según el proceso de composición o decoración final de productos de confitería, galletería, chocolatería y otros a elaborar.				
APS1.5	Comprobar que las cintas y otros elementos de transporte de productos de pastelería y confitería, así como mesas, recipientes y bandejas están dispuestas y funcionan según lo requerido, subsanando cualquier desviación.				
APS1.6	Controlar los sistemas de arranque/parada y regulación de los equipos automáticos de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería de acuerdo a las instrucciones de trabajo.				
APS1.7	Detectar anomalías y defectos de funcionamiento de las máquinas y los equipos de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería, registrándolas y, en los casos que sea posible, corrigiéndolas.				

APP2	Decorar los productos semielaborados de pastelería.	Indicadores de autoevaluación 1	2	3	4
APS2.1	Controlar la limpieza del área de trabajo, en el caso de utilizar frutos secos u otros componentes que dejen residuos o sobrantes en la composición y decoración de productos de pastelería semielaborados, depositando los restos en los lugares indicados para su recuperación o reciclaje.				
APS2.2	Determinar la composición y decoración idónea a los productos de pastelería semielaborados (tipo de crema, relleno dulce o salado, cobertura, gelatinas), siguiendo la ficha técnica de elaboración del producto.				
APS2.3	Preparar los rellenos (cremas, nata, trufa, merengue y coberturas, entre otros), para cada producto, mezclando los ingredientes requeridos, según formulación y protocolos de elaboración de producto, hasta conseguir la homogeneización, (batido, emulsionado de los mismos), a través de (batidoras, mezcladoras y agitadoras), dependiendo del tipo de producto a obtener.				
APS2.4	Obtener los rellenos (cremas, nata, trufa, merengue y coberturas, entre otros), por medio de la cocción, cuando se requiera, en las condiciones de temperatura, densidad o viscosidad requeridas, siguiendo la ficha técnica de elaboración del producto.				
APS2.5	Efectuar las operaciones de regeneración y/o acondicionamiento de las masas y pastas base (descongelación, enfriamiento, cortado, entre otras, previas a su acabado y decoración), de los productos de pastelería semielaborados a fin de efectuar el acabado y la decoración.				
APS2.6	Preparar los equipos (rellenadoras, inyectoras, bañadoras, glaseadoras, nebulizadoras, entre otras), y utillaje requerido en las operaciones de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería,				
APS2.7	Determinar la dosificación idónea para: el relleno, bañado glaseado, nebulización y decoración requerida a cada tipo de pieza de pastelería o confitería.				
APS2.8	Efectuar las operaciones de composición y decoración de los productos de pastelería semielaborados de forma que se garantice la calidad e higiene del proceso, así como los niveles de producción, utilizando la técnica o procedimiento requerido.				

		Indicadores de autoevaluación			
APP2	**Decorar los productos semielaborados de pastelería.**	1	2	3	4
APS2.9	Comprobar que los pasteles y tartas acabados y decorados reúnen las condiciones requeridas en la ficha técnica de elaboración, adoptando las posibles medidas correctoras requeridas en caso de desviaciones.				

		Indicadores de autoevaluación			
APP3	**Efectuarla decoración final de productos de confitería, galletería, chocolatería, comprobando el resultado final.**	1	2	3	4
APS3.1	Determinar el tipo de composición y decoración final, requerida al producto de confitería, galletería, chocolatería a elaborar, siguiendo la ficha técnica de producción.				
APS3.2	Seleccionar los diferentes motivos y elementos utilizados en la decoración final de productos de pastelería y confitería.				
APS3.3	Preparar las bases de confitería, galletería, chocolatería y de las elaboraciones complementarias preelaboradas (cremas, natas, sucedáneos, rellenos y coberturas varias), cuando sea requerido para efectuar el proceso final de acabado y decoración de productos de confitería, galletería, chocolatería y otros a elaborar.				
APS3.4	Efectuar el diseño básico en la decoración final de determinados productos o incorporar variaciones personales.				
APS3.5	Efectuar las operaciones de composición y de decoración de productos de confitería, galletería, chocolatería y otros de forma que se garantice la calidad e higiene y los niveles de producción, utilizando la técnica o procedimiento (escritura o dibujo con cartucho, ribetes, conchas, filigranas, flores, entre otros), según lo requerido a cada producto.				
APS3.6	Comprobar los resultados finales (físicos, estéticos y organolépticos) de los productos elaborados, determinando las posibles desviaciones producidas y las posibles medidas correctoras.				
APS3.7	Comprobar que los productos de confitería y chocolatería, así como los bombones, galletas y dulces en general reúnen las condiciones físicas y estéticas que determina la ficha técnica de elaboración, subsanando cualquier desviación detectada, en su ámbito de competencia.				
APS3.8	Comprobar los niveles de producción en la decoración, de forma que se ajuste a lo establecido en el rendimiento de producción del proceso productivo.				
APS3.9	Controlar que los sobrantes y residuos generados en el proceso de composición y decoración de los productos de confitería, galletería y chocolatería se recogen y depositan en los lugares asignados para su recuperación o eliminación.				
APS3.10	Limpiar las áreas, útiles y equipos empleados en la composición y la decoración de productos de confitería, galletería y chocolatería después de cada operación.				

		Indicadores de autoevaluación			
APP4	**Efectuar las operaciones de refrigeración y congelación de productos de pastelería y confitería.**	1	2	3	4
APS4.1	Regular los equipos y los medios auxiliares de refrigeración o congelación de productos acabados de pastelería y confitería en función del tipo de producto y del tiempo de permanencia estimado.				
APS4.2	Introducir los productos acabados de pastelería y confitería en las cámaras, vitrinas o arcones en la forma, cuantía y el tiempo indicados en el manual de instrucciones de trabajo, de manera, que el producto no sufra				
APS4.3	Controlar la temperatura, humedad y tiempos de permanencia de los productos de pastelería y confitería en las cámaras de refrigeración o congelación, verificando que las desviaciones se encuentran en el rango de tolerancia estimado en las instrucciones de trabajo.				
APS4.4	Exponer el producto acabado de pastelería y confitería del lugar de conservación para su venta directa o distribución comercial, asegurando la inalterabilidad de la cadena del frío durante el transporte y la manipulación del producto de pastelería y confitería desde su lugar de conservación hasta el punto de venta o de distribución.				